

PÃO SOVADO SEM OVO E LEITE

INGREDIENTES

600 ml de água morna
1 e 1/2 kg farinha de trigo
2 pacotes de fermento
6 colheres grandes de açúcar
8 colheres grandes de óleo
1 colher (sopa) rasa de sal

MODO DE PREPARO

Misture todos ingredientes em uma tigela.
Sove a massa em uma superfície enfarinhada até ficar bem lisa e com bolhas.
Separe em 3 ou 4 partes iguais abra a massa e faça rolinhos.
Coloque os rolinhos na assadeira untada e enfarinhada, deixando espaço entre eles por que vão crescer.
Deixe crescendo por aproximadamente 1h30 com um pano por cima da assadeira.
Leve para assar em forno médio (200° C), preaquecida, por 45 minutos.
Jamais abra o forno antes do horário.
Após tirá-lo do forno, passe margarina na casca para ficar macia.
Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19886-pao-sovado-sem-ovo-e-leite.html>